

秋が旬! 「ご飯きのこ魚」がうまい店&レシピ / 回転寿司

食楽

10

特別定価820円
No.53
October
2009

綴じ込み付録

極上 回転寿司

札幌 東京
神奈川 埼玉
伊豆

わざわざ行く価値あり!

「ご飯きのこ魚」 達人のおうちレシピ

秋が旬! 三大味覚をもつと美味しく! 食べ歩き&作り方

名店直伝!

著名人&酒のプロが**太鼓判!**
焼酎 至福の67本
缶詰 “ひと手間”
クッキング

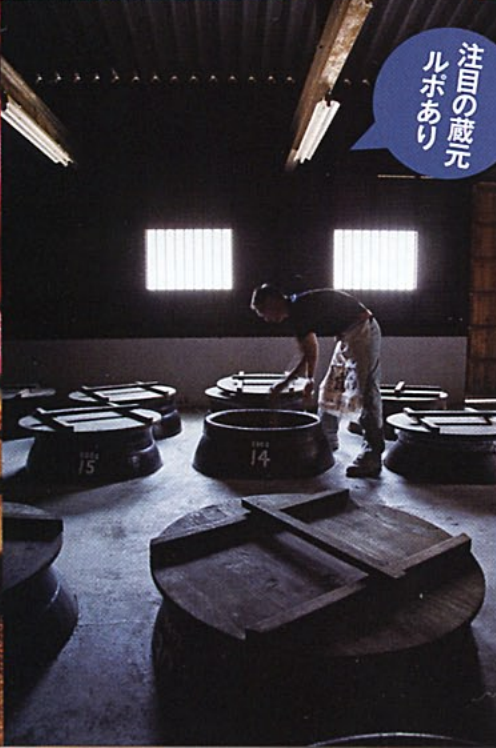
著名人&酒のプロが太鼓判を押す！

オススメ！

焼酎 至福の67本



注目の蔵元
ルボあり



いまや日本の国民酒とも呼べる存在の焼酎は、日常酒には欠かせない存在。今回は、酒のプロや焼酎好きで知られる著名人の方々がセレクトした、いま飲むべき焼酎を二挙公開！ また、芋・米・麦、それぞれの美味しさをより深く伝えるべく、注目蔵へのルボ取材も敢行しています。

撮影 藤谷清美、菅野祐二、瀬澤晃一、柳田隆司

焼酎のプロ4人が
語り合う!



それぞれの旨さ& 注目の銘柄

原材料で味が異なる焼酎。それぞれの良さや違いを、芋派・銀座「夢酒みずき」の森さんと徳永さん、米派・「内藤商店」東條さん、麦派・焼酎アドバイザーの友田さんに語って頂きました!

撮影=藤谷清美 取材・文=成田美友

——芋・米・麦焼酎それぞれの良さってどこなところでしょうか。まずは芋焼酎からお話しします。徳永さん(以下、徳) 芋焼酎の場合、鹿児島は濃いめ、宮崎はさらっと飲みやすいなど、産地の違いが分かります。森さん(以下、森) さつまいもの種類で味が違うのも面白いよね。今は黄金千貫という芋が使われることが多いけど、島でしか採れない芋を使ったものもあって、店では人気がありますよ。徳 八丈島の芋焼酎「情け嶋 芋」(※1)は、まさにそう。しかも米麴の代わりに麦麴を使うので、麦の香ばしさがあつ、芋のやわらかさも感じられます。友田さん(以下、友) 米麴はポテイがあるけど、麦麴はシャープでキレがありますよ。森 どちらにしても、その独特の味に魅かれて、芋焼酎から焼酎の世界に入る人が多い気がします。東條さん(以下、東) 芋焼酎を美味しく飲みたいなら芋を煮ればいい。つまりお湯で割るってことです。60度くらいのお湯で芋の美味しさを染み出させて、冷めていく過程をじっくり味わうのがおすすすめ。徳 芋焼酎ならではの甘い香りもたっぷり楽しめそうですね。東 香りのふくらみがすごいのは相良酒造の「相良」(※2)。この蔵元は約400年の歴史があって、ずっと地元の人に支えられてきました。無濾過で口当たりもところとちして、昔ながらの味わいですね。

様々な味が楽しめる麦焼酎 蒸留方法がポイントの米焼酎 友 初心者でも飲みやすいのは麦焼酎だと思います。森 焼酎ブームも「いいちこ」(※3)、「二階堂」(※4)など飲みやすい麦焼酎から始まったんだよね。友 麦の魅力は香ばしさ。それに、ライトからフルボディまでの幅が大きくて、味のバリエーションが豊富。ウイスキーのように楽しんだり「兼八」(※5)なんかはデザートのように楽しめるし。森 「兼八」を有名にしたのは友田さんだよ(笑)。友 少なくとも、その味を「麦チヨコ」と表現したのは私が最初かもしれないですね。あのフレーバーには最初、本当に驚きました! 徳 飲みやすいだけじゃなくて、麦の旨みを全面に出そうと頑張っている蔵元が増えていきますね。東 松露酒造の「松露 黒麹仕込み」(※6)は7年熟成。麦焼酎の熟成って、下手をすると香りが焦げっぱいだけになったりして難しいと思うんだけど、これは熟成がすごくいい。常圧の旨みを残したまま味の角だけとった感じですよ。友 そういった長期熟成のものや、同じ熟成でも檜樽を使ったものなどを含めると、麦焼酎は本当に味の幅が広いですよ。東 麦焼酎ほど味の幅はないけれど、狭いところに色々な味が凝縮しているのが米焼酎。原料が米だから、一番親しみやすい味だし。



※5 四ツ谷酒造 兼八 はだか麦・はだか麦麴を使用。麦本来の香ばしさと甘みをもつ(→P112)



※4 二階堂酒造 大分むぎ焼酎 二階堂 麦100%の麦焼酎を全国的に広めた先駆け。減圧でまろやか(→112)



※3 三和酒類 いいちこ 大分を代表する麦焼酎。大麦麴の全麴「いいちこ日田全麴」も(→P112)



※2 相良酒造 相良 濾過せずに貯蔵熟成。芋のふくよかさがあつ、ツツキもある(→P104)



※1 八丈興発 情け嶋 芋 麦麴で仕込むため芋の甘みにドライな風味が加わる(→P107)



※9 佐久の花酒蔵
佐久の花
長野県で日本酒の蔵元が作る黄麹仕込みの米焼酎。同銘柄の日本酒もある



※8 恒松酒造本店
ひのひかり
自家栽培米「ひのひかり」を清酒用の黄麹で仕込み、3年以上貯蔵熟成



※7 深野酒造
啓の露
蒸留後、甕に戻して1年以上熟成し、米の旨みを引き出す(→P108)



※6 松露酒造
松露 黒麹仕込み
軽く濾過した後で7年間熟成。香ばしく優しい甘みがある(→P112)

徳 だから、食事にも無理なく合うんですね。
東 ただ米の場合、難しいのは「減圧」と「常圧」で味が全然違うこと。
友 減圧は麦に近い甘みのあるさっぱりとした味で、常圧ははねかえるような男性的な味になりますね。
東 米焼酎が一番力を発揮するのは常圧の長期熟成だと思っています。
この深野酒造の「啓の露」(※7)は黒麹の3年モノ。どうぞ味見して。
森 これは熟成感ありますね。
東 角がとれて、とろけるような美味しさでしょう？ それから恒松酒造の「ひのひかり」(※8)は黄麹を使っていて、これも美味しい。
友 本当だ。黄麹を使うと、味に柔らかさを感じますよね。
徳 黄麹を使って米焼酎を作る日本酒の酒蔵も増えてきました。
森 佐久の花酒蔵の「佐久の花」(※9)はオススメ。日本酒の酒蔵では、日本酒の味わいの傾向からか味が爽やか。
東 長野県はいいですよ。あそこは元々、焼酎を作る文化があるんです。
地元で愛され続ける味こそ旨い焼酎の神髄

酔っちゃって、食事に合わせにくい。それで鹿児島や宮崎では、昔から5・5、6・4で水やお湯で割って、度数を下げて食事と合わせている。やっぱり焼酎の本当の楽しみ方を知っているのは地元の人達だね。
友 料理と焼酎の組み合わせで、ずっと誤解していたことが……。刺身には絶対日本酒がいいと思っていたんです。でも鹿児島で、刺身の美味しい居酒屋に入ったら、地元の芋焼酎銘柄柄しなくて。
森 「お酒！」って頼むと自動的にその焼酎が出てくるみたい(笑)。
友 そうそう。どうかなあと思いましたが、お刺身と素晴らしい合う！九州ならではの甘い醤油と芋焼酎の相性は感動的でした。
徳 鹿児島島の料理が甘いのは、芋焼酎に合わせてあるからって言えますね。
友 八丈島でも同様な体験をしました。島では山葵がとれないのでお刺身に辛子をつけて食べるんです。これが島のピリツとした焼酎に合う。焼酎のある土地を訪ねると、町の香りや人とのふれあいが、色んなことに気づかされます。
森 こだわりの品種や製法で造られる焼酎も確かに美味しい。でも地元の人が普段飲んでいる一般酒こそ焼酎の原点と言えるでしょうね。
東 焼酎の故郷で、一般酒が100年、200年と飲み続けられているのには理由があるということですね。結局、そうやって地元で愛されている焼酎が、これからも飲み継がれていくんだと思いますよ。

地元で愛される焼酎にも注目

芋・米・麦、どれも旨くて最高!



麦焼酎派

芋焼酎派

芋焼酎派

米焼酎派

「夢酒」グループ
SAKEノムリエ
森 隆さん

「夢酒みずき」
焼酎アドバイザー
徳永尚子さん

焼酎アドバイザー
友田晶子さん

「酒館 内藤商店」
館長
東條辰夫さん